

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Афанасовская средняя общеобразовательная школа  
Корочанского района Белгородской области»**

**ПРИКАЗ**

**30 августа 2024 г.**

**№222**

**Об организации горячего  
питания учащихся школы в 2024/2025 уч. году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024/2025 учебном году **приказываю:**

1. Обеспечить одноразовое питание учащихся 1-11 классов – молочный завтрак для всех учащихся школы, двухразовое питание детей из многодетных семей – 65 человек (приложение №1), двухразовое питание для желающих учащихся по заявлениям родителей..

1.1. Питание учащихся организовать с 02.09.2024 года в соответствии с «Перспективным 10-ти дневными меню завтраков, обедов и полдников общеобразовательных учреждений муниципального района «Корочанский район» (осенне-зимний период) на 2024/2025 уч. год»», утверждённым начальником ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области в Губкинском районе и начальником управления образования муниципального района «Корочанский район».

1.2. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения и по приказу директора школы.

1.3. Утвердить графики приёма горячих молочных завтраков, обедов с учётом пунктов 6.8., 7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.4. Питание учащихся осуществлять за счёт бюджетных средств и родительской платы (по заявлениям родителей)

1.5. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024/ 2025 учебный год (приложение №2).

2. Организовать питание воспитанников дошкольных групп в количестве 30 человек в соответствии с «Перспективное меню завтраков, обедов и полдников дошкольных общеобразовательных учреждений муниципального района «Корочанский район» (осенне-зимний сезон).

3. Завхозу по питанию Маликовой Е.Б. ответственной за контроль питания учащихся и заместителю директора Кобзевой В.В., ответственной за организацию работы классных руководителей по питанию учащихся,

осуществлять ежедневный учёт детей из многодетных семей и действенный контроль над работой по заполнению табелей учёта детей из многодетных семей согласно сведениям в классных журналах о количестве уроков, пропущенных учащимися.

4. Возложить ответственность за качество и безопасность получаемой продукции на поваров Серенко С.В. и Бронникову Е.Ф.

4.1. Серенко С.В. и Бронниковой Е.Ф.

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы ответственным за питание с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

- производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;

- вести строгий учет оплаты за питание и в конце каждого месяца;

- предоставлять отчёт по питанию гласному бухгалтеру школы;

- отчитываться за расходование родительских средств на общешкольном родительском собрании с предоставлением меню-раскладок на каждый день и накопительных ведомостей;

- вести бракераж сырой продукции. На каждый вид сырой продукции иметь сертификат;

- представлять информацию о результатах мониторинга качества и ассортимента продуктов питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении в соответствии со следующими сроками: за 3 квартал 2024 года - 07 октября 2024г., за 4 квартал - 16 декабря 2024 г., за 1 квартал 2025года - 17 марта 2025 г., за 2 квартал 2025 года - 02 июня 2025 г. (приложения 4-7).

- строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования СанПиН 2.4.5.2409-08 ;

- работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

4.2. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- технологические карты;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

- постоянно иметь на кухне необходимое количество моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, обеденной посуды по числу питающих.

5. Возложить ответственность за питание учащихся школы на повара Серенко С.В.

5.1 Повар Серенко С.В.:

• несёт персональную ответственность за качество приготовления

завтраков и обедов,

- строго соблюдает санитарно-эпидемиологические требования СП 2.4.5.2409-08;

- своевременно проходит медицинский осмотр.

6. Возложить ответственность за питание дошкольных групп на повара Бронникову Е.Ф.

6.1. Повар Бронникова Е.Ф. несёт персональную ответственность за качество приготовления завтраков, обедов и полдников, своевременное прохождение медицинского осмотра.

7. Дежурство по столовой осуществляет дежурные ученики по классам, за порядок в столовой во время приема пищи отвечают классные руководители.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели: Донецкая Н.А., Фердер А.В. и Черкашина Ю.А., Быканова О.В.

9. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Вменить в обязанности Бирюковой Л.Н. ведение журнала «Здоровье».

11. Классным руководителям вести учёт квитанций родительской платы и строгий учёт питания детей в столовой.

12. Контроль за посещаемость детьми столовой, ведением отчетности по питанию осуществляет комиссия управляющего совета в составе:

1. Писарева Е.В .
2. Савелова Е.И.
3. Григорьева К.Б.

13. Контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения осуществляется приёмочной комиссией школы.

14. Полный производственный контроль работы школьной столовой, а так же контроль по выполнению данного приказа оставить за директором школы.

Директор школы



С.А. Артебякин

**ГРАФИК РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО  
ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в  
МБОУ «Афанасовская СОШ» на 2024 - 2025 учебный год**

**Цели и задачи комиссии:**

Изучение вопросов организации и качества питания учащихся, степени удовлетворенности детей и родителей (законных представителей) качеством организации питания.

Выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в школе.

Повышение качества и эффективности организации питания обучающихся путем привлечения внимания родителей (законных представителей), а также их информирование о здоровом питании.

Стабильность охвата учащихся горячим питанием, формирование культуры питания.

<b>НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ</b>	<b>СРОКИ</b>
1. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой, сайте школы. 2. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание). 3. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	1 четверть
1. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья. 2. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции. 3. Наличие достаточного количества посуды и кухонного	2 четверть
1. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. 2. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. 3. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. 4. Проверка личных медицинских книжек сотрудников	3 четверть
1. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров и психрометров. 2. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.	4 четверть

3. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.	
1. Проверка табелей питания. 2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. 3. Контроль за качеством питания.	ежемесяч но